

PROJEKTNI TEDEN MARMELADA

Dijaki smo s profesoricama Ivano Ciglič in Marico Bartol usvojili nova znanja o podjetju in prodaji izdelka, tako da smo sami skuhalo marmelado in jo tržili kot izdelek.

KOČEVJE - Da bi dijaki 2. c – ekonomski tehnik bolje spoznali podjetje in njegovo trženje izdelka, so to omogočili in poskrbeli na Gimnaziji Kočevje. Od 16. do 18. septembra smo dijaki v domu Lipa v Črmošnjicah spoznavali, kako se v podjetju dela in posluje, ustanovitev delniške družbe in kapitala, pripravo proizvodnje (mi smo razkoščičevali slive), poslovne dokumente (skladiščna prejemnica ...), pisati račun, izračunavati ceno izdelka (brez DDV in z njim) in izbrati najboljše ime za izdelek. 19. in 20. septembra pa smo projektni teden nadaljevali v šoli, kjer smo spoznali še ostale produkte v prodaji izdelka, kot so snemanje reklam, izdelava oglaševalnih plakatov in letakov, embalaž, degustacija in kakovost izdelka.

16. septembra smo dijaki prispeli v Črmošnjice, kjer smo najprej spoznali, kako podjetje deluje in kaj vse je treba storiti, da lahko neki izdelek prodaš. Tako smo izvedeli, kaj moramo narediti z marmelado, da jo lahko prodajamo. Najprej smo pripravili delovni nalog, kjer smo zapisali, kaj potrebujemo za izdelavo marmelade (vrsta), datum, čas, kraj izdelave, ime skupine, udeležence ter določili delovodjo. Nato smo odšli razkoščičevat slive za kuhanje. Kasneje smo ustanavljali delniško družbo in kapital. Naslednji dan smo se razdelili v dve skupini. Prva skupina – Hobotnice – se je učila pisati račun in izračunavati ceno marmelade z DDV in brez njega. Nato smo odšli kuhat marmelado. Najprej smo pripravili rumovo marmelado in marmelado brez kakršnihkoli dodatkov, druga skupina – Boss – pa je skuhalo cimetovo in čokoladno marmelado. Nato smo zvečer vsi skupaj dokončali delovni nalog in kalkulacijski list, kjer smo dopolnili podatke, koliko smo porabili kozarcev, sladkorja, sliv in dodatkov. Izračunali in dopisali smo tudi ceno marmelade za en kozarček brez DDV-ja.

19. septembra smo nadaljevali projektni teden v šoli, kjer smo s profesorico Vanjo Novak in profesorjem Iztokom Križem posneli film ter izdelali nalepke za marmelado. 20. septembra pa smo s profesorico Elo Bečirovič in laborantko Karin Hočevnar izvedli poskuse, v katerih smo morali ugotoviti delež sladkorja, sliv in dodatkov v marmeladi in kaj vsebuje naša marmelada. Sledila je degustacija marmelade; nam je bila najboljša čokoladna marmelada.

Profesorici Ivana Ciglič in Marica Bartol sta nam iz izkušenj iz prejšnjih projektov in lastnih izkušenj na najmanj zapleten način posredovali, kako razumeti in se naučiti vse o podjetju in njegovem trženju izdelkov.

Profesorici sta nas pohvalili, da smo glede na število dijakov v razredu najboljše do sedaj opravili delo, skuhalo največ marmelade in bili zelo pridni. Veliko smo poslušali, z veseljem sodelovali in se zanimali za določeno snov, ki sta jo nam morali predstaviti.

Na projektne tednu smo dokazali, kaj zmoremo in da smo res marljivi dijaki. Zdi se mi, da smo dokazali vsem učiteljem, česa smo zmožni. Prejšnja leta so bili tudi dobri in uspešni, vse to s pomočjo Marice Bartol in Ivane Ciglič, profesoric na Gimnaziji Kočevje. Delo je potekalo kot vsako leto, edina izjema pa je bila, da je vsak dijak iz našega razreda lahko brezplačno vzel 5 vrst katerekoli marmelade. Starši so bili navdušeni, prav tako vsi ostali.

Manca Kendić